

ワインとフレンチの夕べ

開催日.. **8月30日(火)**

おひとり様

料金.. 一〇、〇〇〇円税込

会場.. 万代シルバーホテル

5階「昭和の間」

受付/開場.. 18時 / 開宴.. 18時30分

※終宴予定.. 20時00分



取り分け不要! 安心安全

極上ワイン×豊嶋フレンチ



総料理長 豊嶋

ワインはプロが
選びました!

4種の一ロオードブル

黒崎茶豆のを詰めたグジエール
桃とモッツアレラチーズのカプレーゼ
本日のお魚のタルタル
パテ・ド・グランメール

Vin Mousseux

ルー デュモン クレマン・ド・ブルゴーニュ

泡

本日の魚介類をブイヤベースに

Vin rosé

岩の原ワイン 深雪花・ロゼ

吐

オマール海老のポワレ ハーブのバターソースで

甘長唐辛子のファルスとともに

Vin blanc

ミッシェル トマ サンセール・シレックス

白1

十日町・妻有ポークの香草焼き

レモン香るソース

夏野菜と焼チーズのタルティエヌを添えて

Vin blanc

マイケル ポザーン

ロシアンリヴァーヴァレー・シャルドネ

白2

焼きたてパン

協力:(株)小川 新潟中央水産市場(株)



◀ ソーシャルディスタンスを施した会場

- 飛沫感染防止の亚克力板をお席にご用意します。
- スタッフは毎日の健康観察の上、マスク着用で接客いたします。

- 発熱や体調不良のある方はご利用をお控えください。
- 手洗い、又は手指消毒の上、ご入場をお願いします。
- 食事以外の時間はマスクの着用をお願いします。
- グラス・食器の共用や、お酌はご遠慮ください。
- その他、ホテルがご案内する感染予防対策にご協力をお願いします。

ご予約・お問い合わせは

BANDAI SILVER HOTEL

万代シルバーホテル/新潟市中央区万代1-3-30

TEL 025・243・3711 島 康貴 まで

e-mail y-shima@silverhotel.co.jp